

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Penggunaan serbuk madu sebagai bahan substitusi gula jawa berpengaruh terhadap persentase kadar air, nilai  $A_w$  dan pH. Sedangkan penilaian organoleptik menunjukkan bahwa penggunaan serbuk madu sebagai bahan substitusi dengan gula jawa pada pembuatan dendeng daging ayam petelur afkir dapat diterima oleh panelis

#### **5.2 Saran**

Dendeng dengan bahan substitusi serbuk madu dapat di aplikasikan pada pembuatan dendeng daging ayam petelur afkir dengan proporsi 100 % dari berat daging yang di gunakan. Selain itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui masa simpan dendeng dengan menggunakan perlakuan yang sama.